

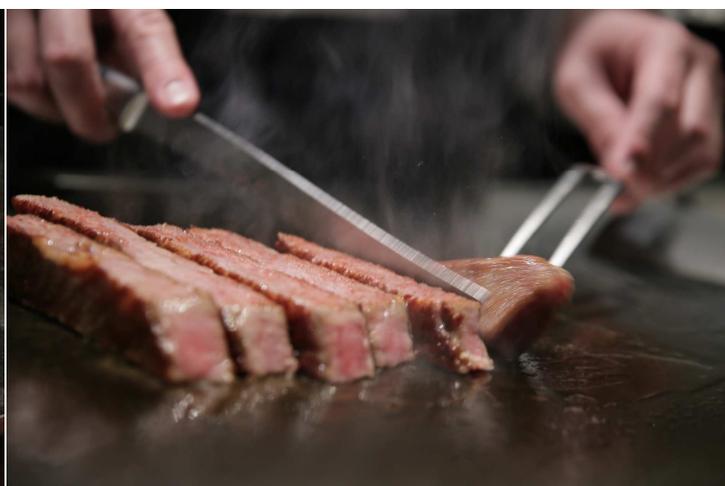
北陸3県(石川・福井・富山)の特選食材を生かし、五感に響く豪華ディナーをご用意

周年記念「旬の味覚を味わう北陸フェア ディナーコース」販売

販売期間: 2018年1月15日(月)~2月28日(水) 場所: スtrings ホテル 名古屋「匠」

株式会社ツカダ・グローバルホールディングの子会社であり、ゲストハウスウェディングを全国で展開する株式会社ベストブライダル(本社:東京都渋谷区、代表取締役:塚田正之)が運営する、Strings ホテル 名古屋(所在地:愛知県名古屋市中村区平池町4-60-7 総支配人:伊藤茂浩)。

新感覚のヘルシー鉄板焼「匠」では「料理長 特選食材」「匠の技」「おいしい」が競演するシェフの経験と技によるヘルシーさを追求したオリーブオイルで調理する鉄板焼料理を提供。シェフが自ら北陸に赴き食材を厳選した「旬の味覚を味わう北陸フェアディナーコース」を2018年1月15日(月)~2月28日(水)まで販売。能登牛をメインに北陸の魚介、加賀野菜等をふんだんに使用した周年記念にふさわしい豪華ディナーを期間限定でお楽しみいただけます。



- 販売期間: 2018年1月15日(月)~2月28日(水)
- 場所: 1F/鉄板焼「匠」
- 提供時間: ディナータイム17:30~22:00(L.O.21:00)
- 電話番号: 052-589-0787
- 定休日: 木曜日
- HP: <http://www.strings-hotel.jp/nagoya/restaurant/takumi/index.html>
- 料金: 13,410円※税金・サービス料(12%)別
- 【北陸 ディナーメニュー】

ファーストディッシュ 鉄板アミューズ 匠スタイル
匠 特製 ビネガーオードブル
真鱈のグリル 柚子と山葵の香る銀箔にて おぼろ昆布ともずくと共に
料理長 特選【能登牛】フィレ70g又はロース100g
一つけジュレ、3種のクリスタルソルト、伊勢醤油、本山葵一

焼き野菜
匠特製ガーリックライス又はカリカリ梅入りしらす又は大葉の炒めご飯
又は季節の炒めご飯『蟹と生姜の炒めご飯』

赤出汁と香の物
パティシエ特製デザート
コーヒー又は紅茶

■コースの魚料理変更可能

※ズワイガニと真鱈のブイヤベース風 匠スタイル(2名様以上でオーダー 1名様 追加¥3,500税サ別)
※ズワイガニ×1本追加 ¥2,000税サ別

■6種の日本酒飲み比べセット

北陸3県日本酒に加え、愛知、新潟、京都のタイプの違う6種類の日本酒を飲み比べスタイルをご用意。
内容: ・加賀鳶(石川)・黒龍 九頭竜(福井)・銀嶺立山(富山)・千寿(新潟)・蓬萊泉 可(愛知)・伊根満開(京都)
料金: 2,000円※税・サ料別



本件に関するお問合せ先

株式会社ツカダ・グローバル ホールディング 広報担当: 岩田・岩崎・千葉
〒150-0011 東京都渋谷区東3-11-10 恵比寿ビル8F

TEL:03-5464-0108/Fax:03-6690-2664 URL: <http://www.tsukada-global.holdings/>